Облікова картка дисертації

I. Загальні відомості

Державний обліковий номер: 0421U102199

Особливі позначки: відкрита

Дата реєстрації: 26-05-2021

Статус: Захищена

Реквізити наказу МОН / наказу закладу:

II. Відомості про здобувача

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Мирошник Юлія Анатоліївна
2. Myroshnyk Yuliia A

Кваліфікація:

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Вид дисертації: кандидат наук

Аспірантура/Докторантура: так

Шифр наукової спеціальності: 05.18.16

Назва наукової спеціальності: Технологія продуктів харчування

Галузь / галузі знань: Не застосовується

Освітньо-наукова програма зі спеціальності: Не застосовується

Дата захисту: 29-04-2021

Спеціальність за освітою: Технологія харчування

Місце роботи здобувача: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

III. Відомості про організацію, де відбувся захист

Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради): Д 26.058.07

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

Повне найменування юридичної особи: Національний університет харчових технологій

Код за ЄДРПОУ: 02070938

Місцезнаходження: вул. Володимирська, буд. 68, м. Київ, 01601, Україна

Форма власності:

Сфера управління: Міністерство освіти і науки України

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

V. Відомості про дисертацію

Мова дисертації:

Коди тематичних рубрик: 65.35

Тема дисертації:

1. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з нетрадиційною рослинною сировиною

2. Improvement of the technology of pastrys with non- traditional vegetable raw materials

Реферат/анотація:

1. Дисертаційна робота присвячена науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології борошняних кондитерських виробів, а саме бісквітних напівфабрикатів, з використанням порошків нетрадиційної рослинної сировини. Систематизовано дані літературних джерел щодо удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів та проаналізовано досвід використання порошків з нетрадиційної рослинної сировини та поверхнево-активних речовин. Зазначено перспективи використання ультразвуку в технології борошняних кондитерських виробів. Досліджено хімічний склад та технологічні властивості порошків із плодів горобини, калини та обліпихи. Обґрунтовано доцільність створення масляних напівфабрикатів із зазначеними порошками з метою забезпечити участь досліджуваної сировини у складних фізико-хімічних і біохімічних перетвореннях, що мають місце під час утворення бісквітного тіста та готових виробів. Встановлено вплив порошків нетрадиційної рослинної сировини на технологічні, структурно-механічні та в'язко-пластичні показники якості бісквітного тіста та готових виробів. Доведено, що внесення досліджуваних порошків сприяє подовженню термінів зберігання свіжості розроблених виробів на 24 год. Науково обґрунтовано та

підтверджено технологічну ефективність використання порошків із сушених плодів горобини, калини та обліпихи, а також ПАР (Естер М03) в рецептурі масляних бісквітних напівфабрикатів у кількості 6 % та 0,8 % відповідно. Доведено можливість використання ультразвуку в технології масляних бісквітних напівфабрикатів, що дозволяє скоротити процес приготування бісквітного тіста в 3 рази та збільшити пористість готових виробів на 12…16 % за рахунок акустичної кавітації, обумовленої короткочасними імпульсами, що виникають при лопанні кавітаційних бульбашок і виникненням мікропотоків поблизу них, що в свою чергу сприяє більш рівномірному розподілу газів і парів в тісті. Визначено, методом експериментально-статистичного моделювання, оптимальні параметри збивання яєчно-цукрової суміші бісквітного тіста в умовах УЗ: потужність генератору ультразвуку – 0,6 кВт, температура води в УЗ ванні – 26 °С та час збивання меланжу з цукром – 5 хв. Удосконалену технологію впроваджено у закладах ресторанного господарства, доведено конкурентноспроможність та економічну ефективність нових виробів.

2. The dissertation is devoted to the scientific substantiation and improvement of the technology of pastrys, namely biscuit semi-finished products, using powders of non- traditional vegetable raw materials. Based on the literature sources on the improvement of the technology of biscuit semi-finished products were systematized and the experience of using powders from non- traditional vegetable raw materials and surfactants was analyzed. Prospects for the use of ultrasound in pastry technology are outlined. The chemical composition and technological properties of powders of rowan, viburnum and sea buckthorn were investigated. The expediency of creating oil semi- finished products with these powders in order to ensure the participation of the studied raw materials in the complex physical -chemical and biochemical transformations that occur during the formation of sponge dough and finished products is substantiated. The influence of powders of non-traditional vegetable raw materials on technological, structural-mechanical and viscous -plastic quality indicators of sponge dough and finished products has been established. It is proved that the introduction of the studied powders helps to extend the shelf life of the developed products for 24 hours. Scientifically substantiated and confirmed the technological efficiency of using powders of dried fruits of rowan, viburnum and sea buckthorn, as well as surfactants (Ester M03) in the formulation of oil biscuit semi-finished products in the amount of 6 % and 0.8 %, respectively. The possibility of using ultrasound in the technology of oil biscuit semi-finished products has been proved, which allows to reduce the process of biscuit dough preparation by 3 times and increase the porosity of finished products by 12… 16 % due to acoustic cavitation due to short-term pulses, which in turn contributes to a more even distribution of gases and vapors in the dough. The optimal parameters of whipping egg-sugar mixture of sponge dough in ultrasonic conditions were determined by the method of experimental-statistical modeling: power of ultrasonic generator - 0.6 kW, water temperature in ultrasonic bath - 26 ° C and time of whipping melange with sugar - 5 min. Improved technology has been introduced in restaurant business enterprises, and the competitiveness and economic efficiency of new products have been proven.

Державний реєстраційний номер ДіР:

Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:

Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:

Підсумки дослідження:

Публікації:

Наукова (науково-технічна) продукція:

Соціально-економічна спрямованість:

Охоронні документи на ОПІВ:

Впровадження результатів дисертації:

Зв'язок з науковими темами:

VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Доценко Віктов Федорович

2. Dotsenko Viktor Fedorovych

Кваліфікація: д. т. н., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

Офіційні опоненти

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Салавеліс Алла Дмитрівна

2. Salavelis Alla D.

Кваліфікація: к. т. н., 05.18.01

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Власне Прізвище Ім'я По-батькові:

1. Кравченко Михайло Федорович

2. Kravchenko Mykhaylo F.

Кваліфікація: д.т.н., 05.18.16

Ідентифікатор ORCID ID: Не застосовується

Додаткова інформація:

Повне найменування юридичної особи:

Код за ЄДРПОУ:

Місцезнаходження:

Форма власності:

Сфера управління:

Ідентифікатор ROR: Не застосовується

Рецензенти

VIII. Заключні відомості

Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради	Соколенко Анатолій Іванович
Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні	Соколенко Анатолій Іванович
Відповідальний за підготовку облікових документів	
Реєстратор	
Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності	Юрченко Т.А.